Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 263 (2008) (Arabic): Hard Candy (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 05/FDS 263 /2008

الحلوى الجافة (الصلدة)
Hard candy

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم فـــي عضــــويتها الأجهـــزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياســـية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 الخاصة بقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم 1994/263 " الحلوى الجافة (الصلدة) ". و قد قامت سلطنة عُمان بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئـــة رقـــم (   ) ، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـــ ، الموافق   /   /   م. على أن تُلغي المواصفة رقم 263 /1994 و تحل محلها.

الحلوى الجافة (الصلدة)

1- المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالحلوى الجافة (الصلدة) المعدة للاستهلاك المباشر.

2- المراجع التكميلية :

1,2 GSO 9 بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

2,2 GSO 21 الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها.

3,2 GSO 168 اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة.

4,2 GSO 262 طرق اختبار الحلوى الجافة (الصلدة).

5,2 GSO 398 عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول – الاشتراطات العامة.

6,2 GSO 1016 الحدود الميكروبيولوجية للسلع و المواد الغذائية- جـ1.

7,2 المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بالمضافات الغذائية (مواصفة الكودكس الدولية رقم 192).

3- التعاريف :

1,3 حلوى السكر: منتجات غذائية تحضر بصفة أساسية من المحليات الطبيعية (مثـل السـكروز والجلوكوز.....الخ) مع أو بدون إضافة مواد اختيارية (حسب النوع) ، تخلط وتصنع بطريقة مناسبة عند درجة حرارة معينة وتشكل بأشكال مختلفة.

2,3 حلوى جافة : أحد أنواع حلوى السكر ، وتنقسم إلى :

1,2,3 حلوى جافة سادة : نوع من حلوى السكر تتميز بقوامها الجاف .

2,2,3 حلوى جافة مدعمة : حلوى ينطبق عليها ما جاء في البند رقم 1.2.3 وتحتوي علـى حشـو داخلي مكون من الفاكهة أو منتجاتها أو الزيوت أو الدهون النباتية المعدة للطعام أو منتجـات الحليب أو منتجات الكاكاو أو المكسرات أو أية مادة غذائية أخرى تمزج مـع أي مـن هـذه المكونات .

4- التصنيف :

تصنف الحلوى الجافة إلى ما يلي :

1,4 حلوى جافة سادة وتنقسم إلى ثلاث أصناف :

1,1,4 حلوى شفافة .

2,1,4 حلوى معتمة : يدمج معها الهواء أثناء العجن .

3,1,4 حلوى محببة : تتبلور خلال فترة معينة من الوقت .

2,4 حلوى جافة مدعمة وتنقسم إلى ستة أصناف :

1,2,4 حلوى محشوة : بواحدة أو أكثر من المواد المكونة في البند رقم (2/2/3) .

2,2,4 حلوى الزبدة الاسكتلندية (بتر سكوتش) : مضافة إليها زبدة .

3,2,4 حلوى هشة: مضاف إليها دهن معد للطعام أو مكسرات أو كلاهما .

4,2,4 حلوى مغلفات السكر : محشوة بالفاكهة أو المكسرات فقط ، ومغلفة بطبقة شفافة من السكر .

5,2,4 حلوى التوفي : حلوى جافة معتمة ، تحتوي عادة على زيت أو دهن نباتي معد للطعام وأحيانا منتجات الألبان .

6,2,4 حمصية و سمسمية وسودانية : حلوى ينطبق عليها ما جاء في البند رقم (1/2/3) مع إضافة الحمص أو السمسم أو الفول السوداني المقشور أو بعض المكسرات بكميات مناسبة .

5- المتطلبات :

يجب أن تتوافر في الحلوى الجافة الخواص التالية :

1,5 أن تكون خالية من منتجات الخنزير ومشتقاتها .

2,5 أن تكون خالية من الكحول .

3,5 أن تكون جميع المواد المستخدمة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

4,5 أن يتم التصنيع طبقا للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية رقم 21 "الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها" .

5,5 أن تكون خالية من التزنخ والروائح غير المرغوبة .

6,5 أن تكون خالية من الحشرات وأجزائها .

7,5 أن تكون ذات لون مناسب وصلابة مناسبة وشكل منتظم وغير متميعة أو ملتصقة ببعضها أو بالغلاف الخارجي .

8,5 أن يتم الإنتاج طبقا لنظم وأساليب التصنيع الجيد .

9,5 المكونات الاختيارية :

- محليات طبيعية تضاف طبقا للإنتاج الجيد (السكروز، الجلوكوز، الديكسترين، العسل ، السكر المحول .....ألخ).
- مواد مكسبة للنكهة .
- مواد الحشو (فواكة ومستخلصات نباتية ومكسرات .....الخ).
- فيتامينات .
- مواد خلط .

10,5 المضافات الغذائية

يسمح فقط باستخدام المضافات الغذائية الواردة بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند رقم 7/2 فيما يتعلق بفئة الغذاء 05.2 و فئة الغذاء 05.2.1 و بالنسب المحددة، و المضافات الواردة بالجدول رقم 3 وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد .

11,5 ألا تزيد نسبة الرطوبة على 4% في الحلوى الجافة السادة وعلى 6% في الحلوى الجافة المدعمة .

12,5 ألا تقل نسبة الحمص عن 40% والسمسم عن 20% والفول السوداني عن 40% من الوزن الكلي للحمصية والسمسمية والسودانية على التوالي .

13,5 ألا تزيد نسبة القطع المكسورة والمهشمة والمعيبة على 5% بالوزن .

14,5 ألا تزيد نسبة القشور والمواد الأخرى الغريبة في كل من الحمصية والسمسمية والسودانية على 5% بالوزن .

15,5 ألا تزيد نسبة العناصر الملوثة على الحدود التالية :

الزرنيخ : 0.5 جزء في المليون .

الرصاص : 1.0 جزء في المليون .

النحاس : 2.5 جزء في المليون .

الزنك : 2.5 جزء في المليون .

16,5 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية عن الحدود الواردة في المواصفة القياسية المذكورة في البند رقم 6/2 فيما يتعلق بالحلوى الجافة .

6- أخذ العينات :

1,6 تؤخذ العينات من الدفعة بطريقة عشوائية طبقا للجدول رقم (1) .

الجدول رقم (1)

عدد العبوات المسحوبة كعينات

العدد الكلي للعبوات في الدفعة الواحدة من الرسالة	عدد العبوات المأخوذة عشوائيا من الدفعة	
	عبوات يزيد وزنها على 500غم	عبوات يقل وزنها على 500غم
حتى 25	3	6
26 إلى 100	4	6
101 إلى 300	5	9
301 إلى 500	7	12
501 فأكثر	9	15

2,6 تسحب بواسطة أداة أخذ عينات مناسبة من كل عبوة (بند 1/6) كمية مناسبة (متساوية تقريبا) من المنتج لتكوين عينة مركبة وزنها حوالي 1كغم .

3,6 تقسم هذه العينة المركبة إلى ثلاث أجزاء متساوية تقريبا وينقل كل جزء منها إلى وعاء زجاجي نظيف وجاف ومحكم الغلق وتوضع عليه بطاقة تبين تفاصيل وافية عن طريقة أخذ العينة وتاريخ أخذها ورقم دفعة الإنتاج واسم الصانع والمعلومات التفصيلية الهامة الأخرى عن الرسالة .

4,6 ترسل عينة من هذه العينات لإجراء الاختبارات عليها ، ويحتفظ بعينة أخرى في المكان الذي سحبت منه ، ويحفظ بالثالثة كمرجع .

7- طرق الفحص والاختبار :

تجرى الاختبارات على العينة الممثلة المأخوذة طبقا للبند رقم (6) لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة ، طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم4,2 .

8- التعبئة :

أن يعبأ المنتج في عبوات نظيفة ، صحية ، مناسبة ، سليمة ، غير منفذة للرطوبة ومقفلة جيدا ولا تؤثر على خواص المنتج .

9- البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم 1,2 يجب أن يوضح على غلاف المنتج ما يلي :

1,9 اسم الغذاء : حلوى جافة

2,9 **صنف الحلوى طبقاً للبند 4**

3,9 البيانات التغذوية (كمية الطاقة ، والسكر ، والدهن، والبروتين ، كمية الفيتامينات والمعادن فـــي حالة إضافتهما) على العبوة الحاوية إذا كانت مساحة الأغلفة لا تسمح.

4,9 ألا توضع على العبوات أو أغلفة الحلوى أي رسومات أو صور أو عبارات تتنافى مع القيم الدينية و الأخلاقية.

10- النقل والتخزين :

1/11 أن يتم النقل بطريقة تضمن حماية المنتج من التلف الميكانيكي والتلوث .

2/11 التخزين : أن يخزن المنتج تحت ظروف مناسبة ملائمة في مخازن جيدة التهوية.

TECHNICAL TERMS **المصطلحات الفنية**

Candy	حلوى السكر
Hard candy	حلوى جافة (صلدة)
Plain hard candy	حلوى جافة سادة
Modified hard candy	حلوى جافة مدعمة
Filled hard candy	حلوى جافة محشوة
Chick peas candy	حمصية
Sesame seeds candy	سمسمية
Peanut candy	سودانية

المراجع :

- مواصفة الكودكس الدولية رقم 192 المواصفة العامة للمضافات الغذائية.
- المواصفة القياسية الخليجية رقم 1994/263 الخاصة بالحلوى الجافة (الصلدة).